

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4.5 de l'ordre du jour

CX/ CAC 24/47/7 Rev.1

Août 2024

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-septième session

TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CCFA)

1. La Commission est invitée à adopter les normes et textes apparentés qui sont soumis pour adoption finale, tel qu'indiqué dans la **partie 1** du présent document.
2. Les observations reçues concernant les normes et textes apparentés du Comité qui sont soumis pour adoption figurent dans le document publié sous la cote CX/CAC 24/47/7 Add.1.
3. La Commission est en outre invitée à adopter la proposition de nouveaux travaux formulée par le Comité à sa 54^e session, qui figure dans la **partie 2** du présent document et est reproduite à l'annexe 1. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière du *Plan stratégique du Codex pour 2020-2025, des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.
4. La Commission est également invitée à interrompre les travaux sur certains projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires, tel que proposé par le Comité et comme indiqué dans la **partie 3** du présent document.
5. La Commission est par ailleurs invitée à révoquer certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires, tel que recommandé par le Comité et comme indiqué dans la **partie 4** du présent document.
6. L'examen critique de ces textes a été réalisé par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa 86^e session.

Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

Normes et textes apparentés	Référence	Étape
Spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires	REP24/FA, paragraphes 48 et 133, annexe III	5/8
Dispositions relatives aux additifs alimentaires et révisions de dispositions adoptées (CXS 192-1995, GSFA)	REP24/FA, alinéa I, paragraphe 103, annexe VI, partie B	Adoption
Révision des descripteurs de l'annexe B (catégorie d'aliments 01.4.3) et de l'annexe C du préambule de la NGAA (CXS 192-1995)	REP24/FA, alinéa iii, paragraphe 66, annexe VI, partie A.1.1	Adoption
Révision des <i>Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1989), à l'exception du numéro du Système international de numérotation (SIN) du carbomère (SIN 1210) ¹	REP24/FA, paragraphe 122, annexe X REP24/ EXEC1, paragraphe 34	5/8
Dispositions révisées de la NGAA relatives aux additifs alimentaires, en rapport avec l'harmonisation de deux normes relevant du Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), quatre normes relevant du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV), deux normes relevant du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient (CCNE), deux normes relevant du Comité régional de coordination pour l'Asie (CCASIA) et une norme relevant du Comité régional de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) (CXS 192-1995)	REP24/FA, alinéa iii, paragraphe 66, annexe VI, parties A.1.2, A.1.3, A.1.4, A.2, A.3	Adoption
Sections révisées de deux normes relevant du CCMMP, une norme relevant du CCPFV, une norme relevant du CCASIA et une norme relevant du CCLAC	REP24/FA, paragraphe 66, annexe V, parties B.1, B.3, B.4, B.5, B.6	Adoption
Modifications corollaires des tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA (CXS 192-1995) suite à l'attribution d'un nouveau numéro SIN pour la gomme gellane: SIN 418i	REP24/FA, alinéa ii, paragraphe 123, annexe VI, partie C	Adoption
Révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme sur les cornichons (concombres) en conserve</i> (CXS 115-1981) et de la <i>Norme sur les confitures, gelées et marmelades</i> (CXS 296-2009);	REP24/FA, alinéa I, paragraphe 22, annexe V, partie A	Adoption
Modifications rédactionnelles apportées à la <i>Norme générale sur le fromage</i> (CXS 283-1978)	REP24/FA, alinéa ii, paragraphe 66, annexe V, partie B.2	Adoption
Modifications corollaires apportées à la <i>Norme sur les produits aqueux à base de noix de coco: lait de coco et crème de coco</i> (CXS 240-2003) à la suite de l'attribution d'un nouveau numéro SIN à la gomme gellane (SIN 418i).	REP24/FA, alinéa i, paragraphe 123, annexe V, partie D	Adoption

¹ La question du SIN du carbomère (SIN 1210) devrait être transmise au CCFA pour qu'il la réexamine à sa 55^e session et détermine le numéro SIN approprié.

Partie 2 – Propositions consistant à entreprendre de nouveaux travaux ou à réviser une norme

Texte	Référence
Nouvel avant-projet de dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires	REP24/FA, alinéa iv, paragraphe 103, annexe IX
Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA	REP24/FA, paragraphe 137, annexe XI
Élaboration d'une norme sur la levure de boulangerie	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/FA annexe XIII • annexe I du présent document

Partie 3 – Travaux faisant l'objet d'une proposition d'interruption

Texte	Référence
Avant-projet de dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires (CXS 192-1995)	REP24/FA, alinéa iii, paragraphe 103, annexe VIII

Partie 4 – Normes et textes apparentés du Codex en vigueur dont la révocation est proposée

Texte	Référence
Dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires (CXS 192-1995)	REP24/FA, alinéa ii, paragraphe 44 et alinéa ii, paragraphe 103, annexe VII

DOCUMENT DE PROJET

Proposition pour l'élaboration d'une norme Codex pour la levure de boulanger

1. Objectifs et champ d'application de la norme

Cette norme s'applique aux produits à base de levure destinés à la boulangerie. Il n'existe actuellement aucune norme internationale harmonisée pour la levure de boulanger. Les réglementations et normes relatives à ces produits varient selon les pays, et de nombreux pays n'ont encore pas de normes pour la levure de boulanger.

L'objectif de cette norme est de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques équitables dans le commerce alimentaire, conformément à l'objectif du Codex.

2. Définition du produit

La levure de boulanger fait référence à un type de champignon unicellulaire appartenant à l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* par exemple. Elle est produite par la multiplication de souches pures (voir le processus de production dans la figure 1) et est utilisée comme agent levant biologique dans les applications de boulangerie, avec pour fonction principale de produire du dioxyde de carbone avec des arômes.

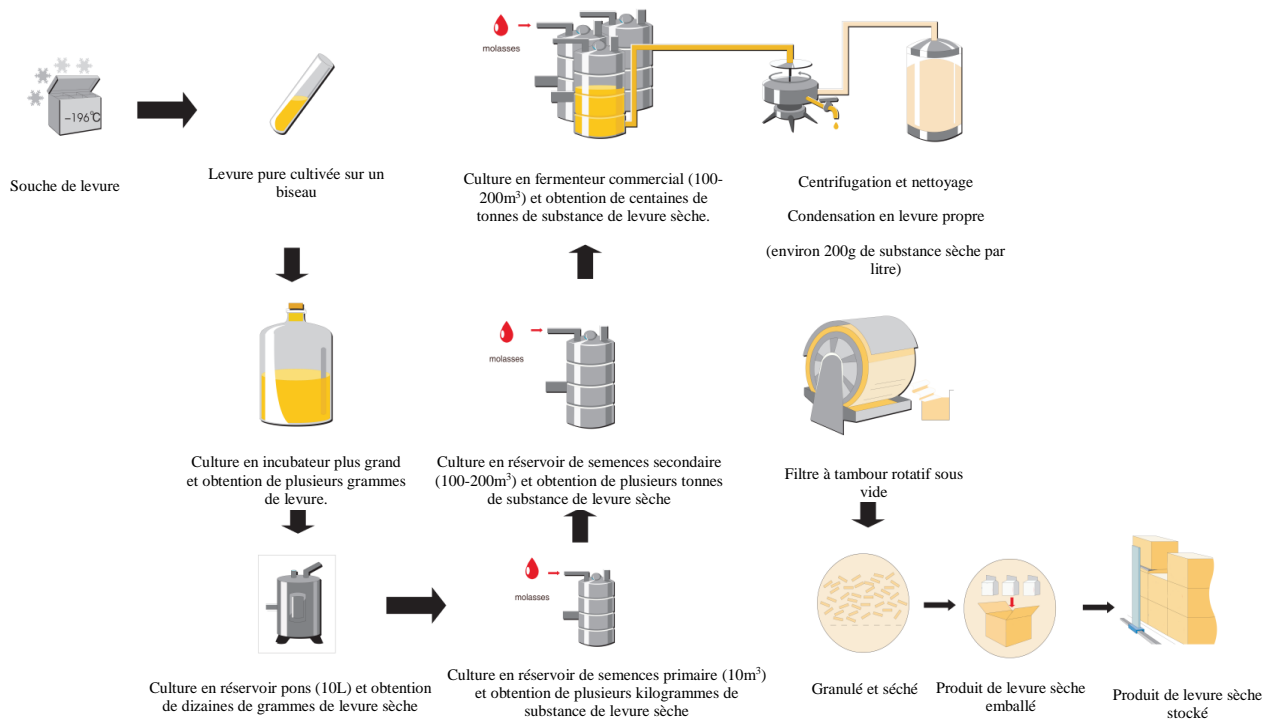


Figure 1 Exemple de diagramme de processus de production de la levure de boulanger séchée

Les produits peuvent être classés en levure de boulanger liquide, levure de boulanger fraîche et levure de boulanger sèche en fonction de leur teneur en humidité. La figure 2 présente une partie des produits représentatifs sur le marché.



Figure 2 Produits représentatifs sur le marché

3. Pertinence et actualité

Les produits à base de levure de boulanger ont de nombreuses applications et un large potentiel de marché. Grâce à l'amélioration de la technologie de fermentation et de la technologie de production, la concentration de la production et le rendement unitaire ont également été continuellement améliorés, ce qui a favorisé davantage le commerce international des produits à base de levure de boulanger.

De 2018 à 2021, les importations et exportations mondiales de levure se sont maintenues à environ 1,73 milliard de dollars US par an. Les données détaillées sont présentées dans les figures 3 et 4.

À l'heure actuelle, les produits de levure de boulanger sont largement utilisés dans les pays d'Europe, d'Asie, d'Amérique du Nord, d'Amérique du Sud et d'Océanie. Cependant, la Commission du Codex Alimentarius n'a pas encore formulé de norme pour la levure de boulanger et il n'existe pas de norme harmonisée entre les différents pays commerçants. Par exemple, la norme de qualité irakienne (IQS 814 / 2018) limite la teneur en zinc à moins de 200 mg/kg, mais cette exigence n'est actuellement pas stipulée dans d'autres pays. Cela pourrait commencer à créer des obstacles au commerce international.

L'augmentation de la production et du commerce international plaide en faveur d'une norme internationale sur le produit de levure le plus commercialisé, à savoir la levure de boulanger, afin d'éviter la multiplication des normes nationales qui pourraient conduire à des obstacles au commerce.

Par conséquent, la norme Codex pour la levure de boulanger bénéficiera au commerce entre les pays et les régions du monde et il est prévu que les produits à base de levure de boulanger connaîtront à l'avenir une plus grande demande de consommation et un plus grand potentiel commercial sur le marché international.

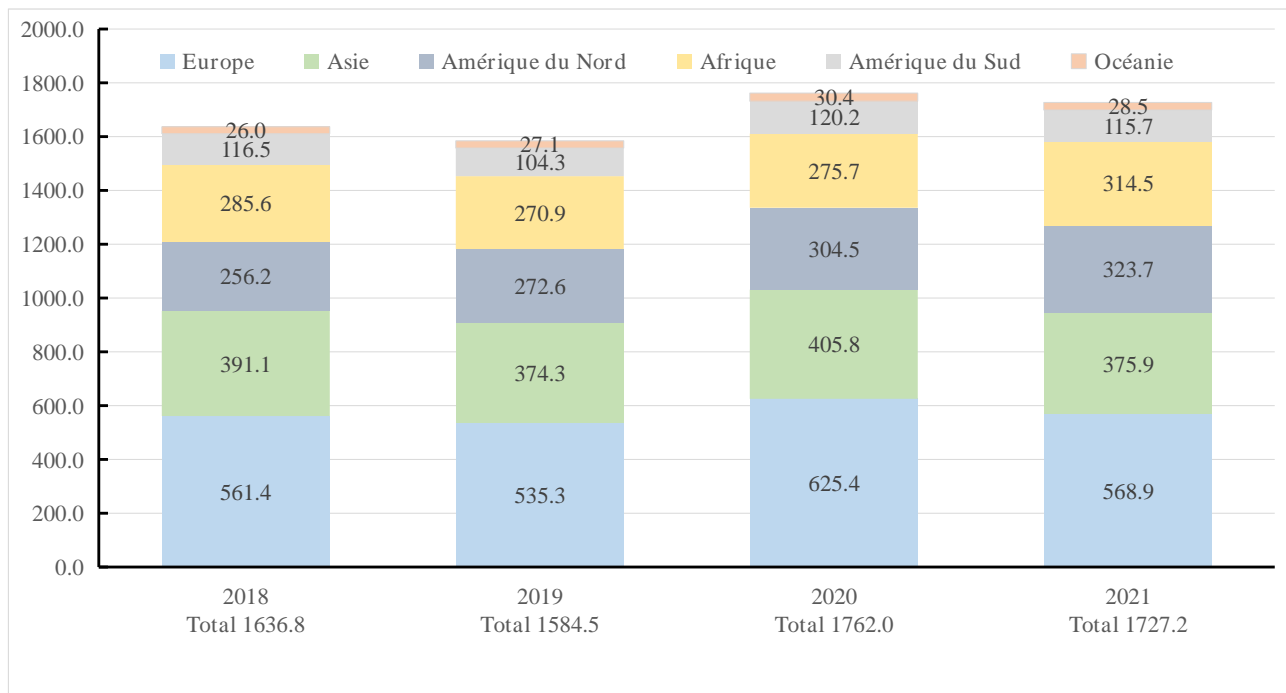


Figure 3 Total des importations mondiales 2018-2021 (millions de dollars US\$)

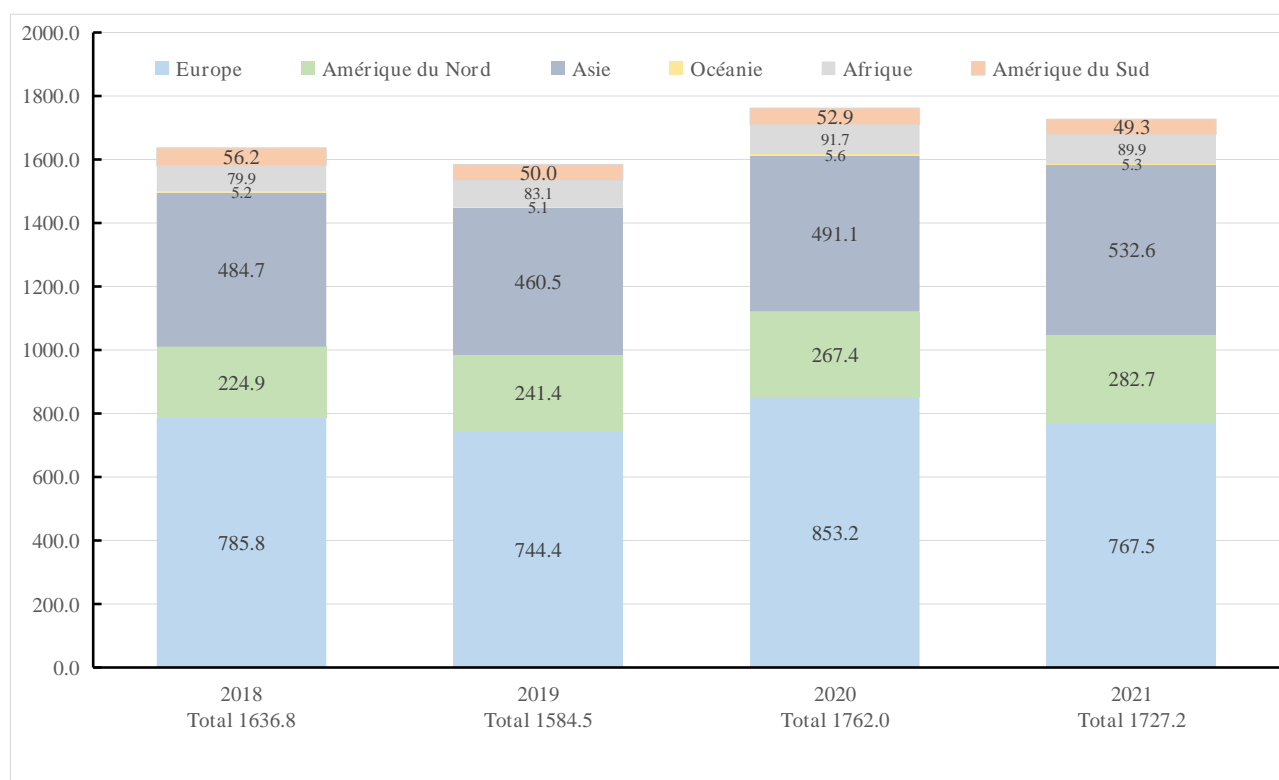


Figure 4 Total des exportations mondiales 2018-2021 (millions de dollars US\$)

Source : <https://oec.world/#Exports>

Note : ces données se réfèrent au commerce actif de la levure. Les données dans Section 3 proviennent de l'Observatoire de la complexité économique (OEC) et, en raison de la difficulté d'obtenir des données précises et détaillées sur le marché de la levure de boulanger, les données sur le marché de la levure ont été collectées à titre de référence pour représenter la dynamique du marché.

4. Principaux aspects à couvrir

Les principaux aspects couverts par la norme Codex pour la levure de boulanger comprennent le champ d'application, la description, les types, la composition essentielle et les facteurs de qualité, l'emballage, le transport et le stockage ainsi que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Les sections relatives aux additifs alimentaires, aux contaminants, à l'hygiène alimentaire et à l'étiquetage suivront les exigences des textes existants du Codex.

5. Évaluation au regard des critères pour l'établissement des priorités de travail

Critères généraux

La norme vise à garantir la santé des consommateurs, la sécurité sanitaire des aliments et des pratiques équitables dans le commerce alimentaire, en tenant particulièrement compte des besoins des pays en développement. La nouvelle proposition de norme se concentrera sur les aspects suivants pour répondre aux exigences susmentionnées : elle devrait contribuer à prévenir les obstacles potentiels au commerce en unifiant les exigences des normes.

- Répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments en établissant les caractéristiques typiques des produits; et
- Prévenir les futures barrières commerciales potentielles en unifiant les exigences standard.

Critères applicables aux marchandises

a) Volume de la production et de la consommation dans les différents pays ainsi que volume et structure des échanges entre les pays

En 2022, la production mondiale de produits à base de levure s'élevait à environ 2,00 millions de tonnes, soit une augmentation nette de 270 000 tonnes par rapport à 2018. Les statistiques de ce rapport incluent à la fois les produits à base de levure fraîche et sèche.

Source : <https://report.csdn.net/market/64de1ceadc60580edc772dae.html> (Rapport d'analyse et de prévision de la taille du marché de l'industrie mondiale et chinoise de la levure de MARKET MONITOR)²

En fonction de facteurs tels que les matières premières, la technologie et l'environnement, 65 % de la production mondiale de produits à base de levure sont situés en Europe, en Asie-Pacifique et en Amérique du Nord. La Chine, la France, la Türkiye, le Mexique et le Canada sont les principaux exportateurs mondiaux de levure. Les États-Unis, la France, le Brésil, l'Allemagne et le Soudan sont les principaux importateurs. Les quantités importées et exportées par les principaux pays sont indiquées dans les tableaux 1 et 2, balance commerciale par zone géographique pour la levure active en 2021 sont indiquées dans les tableaux 3, Balance commerciale de la levure active par les principaux pays exportateurs en 2021 sont indiquées dans les tableaux 4.

Tableau 1 Valeur des exportations des principaux pays exportateurs (millions de dollars US\$)

Pays	2018	2019	2020	2021
Chine	212,52	231,18	260,25	283,62
France	190,10	188,40	215,32	85,60
Türkiye	205,80	188,53	194,88	208,11
Mexique	101,64	112,39	130,58	112,70
Canada	92,97	99,47	100,00	132,24

Tableau 2 Valeur des importations des principaux pays importateurs (millions de dollars US\$)

Pays	2018	2019	2020	2021
États-Unis	192,87	205,77	225,13	232,43
France	74,39	65,45	75,86	82,59
Brésil	54,70	46,53	51,76	52,46
Allemagne	56,80	44,27	57,96	37,23
Soudan	43,23	41,17	3,14	38,68

Tableau 3 Balance commerciale par zone géographique pour la levure active en 2021 (millions US\$)

Zone géographique	Valeur des exportations	Valeur des importations	Balance commerciale (exportation - importation)
Afrique	89,9	314,5	-224,6
Asie	532,6	375,9	156,6
Europe	767,5	568,9	198,6
Amérique du Nord	282,7	323,7	-41,0
Amérique du Sud	49,3	115,7	-66,4
Océanie	5,3	28,5	-23,1

² COFALEC reconnaît l'utilisation de ces données commerciales accessibles au public, mais tient à souligner qu'elles manquent d'exactitude.

**Tableau 4 Balance commerciale de la levure active par les principaux pays exportateurs en 2021
(millions de dollars US\$)**

10 premiers exportateurs en 2021	Balance commerciale (exportation - importation)	Valeur des exportations	Valeur des importations
Chine	271,9	283,6	11,7
Union européenne	207,7	681,7	474,0
Türkiye	201,1	208,1	7,0
Canada	102,8	132,2	29,4
Mexique	90,3	112,7	22,4
Égypte	60,3	64,9	4,6
Russie	38,9	65,5	26,7
Royaume-Uni	6,0	42,0	36,0
Viet Nam	5,8	14,4	8,6
Afrique du Sud	1,1	11,1	9,9
États-Unis d'Amérique	-197,6	34,8	232,4

Source : <https://oec.world/#Exports>

Note : ces données se réfèrent au commerce actif de la levure. En raison de la difficulté d'obtenir des données précises et détaillées sur le marché de la levure de boulanger, les données sur le marché de la levure ont été collectées à titre de référence pour représenter la dynamique du marché.

b) Diversification des législations nationales et entraves apparentes au commerce international qui en résultent ou qui sont susceptibles d'en résulter

Les différentes habitudes de transformation et de consommation dans les différentes régions ont entraîné des différences dans la classification, les exigences et les méthodes d'inspection des produits à base de levure de boulanger. Par exemple, les exigences en matière de propriétés physique et chimique des produits à base de levure de boulanger varient d'une région à l'autre, ce qui peut entraîner des barrières commerciales à l'importation et à l'exportation de ces produits entre les pays et les régions.

c) Potentiel du marché international ou régional

La production mondiale de levure, le volume des exportations et le volume du commerce international continuent de croître, et la production et les ventes mondiales devraient atteindre 2 millions de tonnes en 2025. De 2018 à 2021, les données commerciales mondiales d'importation et d'exportation de levure ont augmenté régulièrement, comme le montrent les figures 3 et 4. Outre les continents tels que l'Europe, l'Asie et les Amériques, qui ont une plus longue histoire de production et de consommation de levure, en raison de la croissance démographique et de l'évolution des habitudes alimentaires, ainsi que d'un marché de forte demande en Afrique, au Moyen-Orient et en Asie-Pacifique, la croissance du marché est régulière.

Source : <https://oec.world/#Exports>

Note : ces données proviennent de l'OEC; en raison de la difficulté d'obtenir des données précises et détaillées sur le marché de la levure de boulanger, les données sur le marché de la levure ont été collectées à titre de référence pour représenter la dynamique du marché.

d) Aptitude des marchandises à la normalisation

La norme Codex pour la levure de boulanger jouera un rôle positif en guidant le développement sain de l'industrie et en améliorant la sécurité des produits à base de levure. Codex n'a pas formulé de normes pertinentes à cet égard. La norme générale actuelle pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) contient la catégorie d'aliments et la description de la levure (FC 12.8), ainsi que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments, mais Codex ne dispose toujours pas d'autres spécifications pour l'ensemble de cette catégorie d'aliments.

À l'heure actuelle, plusieurs régions disposent de leurs propres normes pour les produits à base de levure de boulanger, comme la Chine (GB/T 20886.1-2021), l'Europe (DIN SPEC 91473:2022), la Türkiye (TS 3522:2015) ou la Communauté d'Afrique de l'Est (DEAS 997:2019). Ces normes comprennent des exigences spécifiques concernant les indicateurs sensoriels, les indicateurs physiques et chimiques et les indicateurs de sécurité des produits à base de levure de boulanger. Ces normes présentent de nombreuses similitudes. Par exemple, la teneur en eau de la levure sèche est généralement inférieure à 10 %, tandis que la teneur en eau de la levure fraîche est généralement d'environ 70 %. La plupart des exigences relatives à l'aspect, à la saveur et à la texture dans les normes des différents pays ou régions sont cohérentes. En résumé, il est possible d'élaborer une norme internationale harmonisée pour la levure de boulanger.

e) Couverture des principales questions liées à la protection des consommateurs et au commerce par des normes générales existantes ou proposées

Il existe plusieurs réglementations nationales pour la levure de boulanger dans le monde, mais certains pays n'ont pas de réglementation spécifique pour la levure de boulanger, cette norme devrait être harmonisée avec d'autres normes.

f) Nombre de marchandises qui nécessiteraient des normes distinctes indiquant si elles sont brutes, semi-transformées ou transformées

À l'heure actuelle, hormis cette proposition de norme, il n'est pas nécessaire de formuler d'autres normes. Il n'y a pas de produit semi-transformé ou de produit non transformé vendu comme marchandise dans ce produit.

g) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par le(s) organisme(s) intergouvernemental(aux) international(aux) compétent(s)

Une proposition de nouvel item de travail a été soumise par l'Allemagne à l'Organisation internationale de normalisation (ISO) en août 2023 afin de lancer de nouveaux travaux sur les caractéristiques de la levure de boulanger (ISO/NP 23983).

6. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Le projet de nouvelle norme proposée est conforme au plan stratégique du Codex 2020-2025, et l'élaboration d'une norme mondiale pour la levure de boulanger est étroitement liée à l'objectif 1 (Traiter en temps utile les questions actuelles, émergentes et critiques). En tant que norme mondiale pour la levure de boulanger, elle contribuera à améliorer la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs du monde entier et à promouvoir des pratiques équitables dans le commerce international pour ces produits.

7. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

La norme sera utilisée en conjonction avec toutes les normes Codex existantes et pertinentes. Elle prendra en compte les dispositions de

- *Principes généraux de l'hygiène alimentaire (CXC 1-1969),*
- *Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CXS 1-1985),*
- *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CXS 107-1981),*
- *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995),*
- *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les aliments pour animaux (CXS 193-1995),*
- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997),*
- *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999),*
- *Pratique concernant les mesures à la source visant à réduire la contamination des aliments par des produits chimiques (CXC 49-2001).*

8. Identification de toute exigence et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucune n'est requise.

9. Identification de tout besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes, afin de pouvoir planifier cette contribution

Aucune n'est requise.

10. Le calendrier proposé pour l'achèvement de nouveaux travaux.

L'élaboration de cette norme devrait se dérouler en trois sessions du CCFA ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité. Il est prévu que l'élaboration de cette norme se déroule en trois sessions du CCFA ou moins, en fonction de l'accord conclu par le Comité.